

## **WEINREISE**

### **FRÜHLING IM BERGISCHEN LAND**

Rosengarten GG

Spreitzer, Rheingau

### **HOCHZEITSSUPPE**

Smaragd Terrassen

Rudi Pichler, Wachau

### **AUSZEIT AM MEER**

Picol Isonzo DOC

Lis Neris, Friaul

### **POULET DE BRESSE ET BOUDIN NOIR**

Chardonnay Hard

Ziereisen, Baden

### **AUS DEM WALD**

Cabernet Sauvignon

Robert Mondavi, Napa Valley

### **KINDHEIT IM SCHREBERGARTEN**

Champagner Demi Sec

Taittinger, Reims

Öffnungszeiten: mittwochs bis samstags von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr  
Telefon: 02202 - 271170 - 60 E-Mail: [schote@diepeschrather-muehle.de](mailto:schote@diepeschrather-muehle.de)





## MENÜ IM JUNI 2025

### MÜHLENTAPAS

Taschenkrebs | Kopfsalat | Sauerklee  
Grüner Apfel - Macaron | Schweinebauch | Prunier Caviar  
Cornetto | Vitello Tonnato | Salzzitrone | Kaper

### FRÜHLING IM BERGISCHEN LAND

Waldkräutersalat | Kalt geräucherte Bergische Forelle  
Spargel in Rapsöl | Erbsensud

### HOCHZEITSSUPPE

Brennnesselsuppe | Eierstich | Kalbsmaultaschen | Rinderessenz

### AUSZEIT AM MEER

Seezunge | Jakobsmuschel | Blumenkohl polnisch | Seeigelbisque

### POULET DE BRESSE ET BOUDIN NOIR

Bresse Huhn | Salbei | Bohnen-Cassoulet | Boudin noir | Paprika

### AUS DEM WALD

Rehrücken | Cassisjus | Gänseleber | Mispeln | Brotkissen

### KINDHEIT IM SCHREBERGARTEN

Vanillepudding | Rhabarber | Grießbrei

Großes Menü 215 | Kleines Menü 185    Weinbegleitung: groß 100    klein 85

Gerne reichen wir zum Menü Käse von unserem Maître fromage affineur Bernard Antony: 20

Die Menüpreise verstehen sich in EUR